

Ikan asap - Bagian 3 : Penanganan dan pengolahan



© BSN 2009

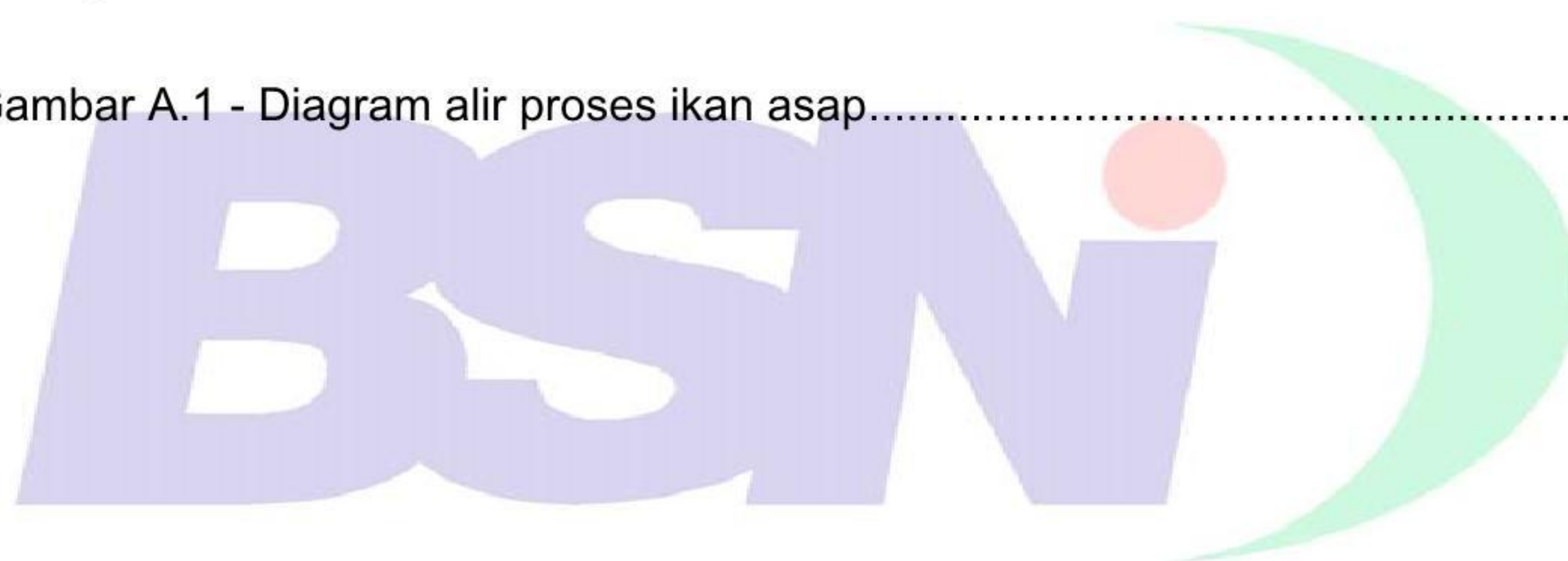
Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang menyalin atau menggandakan sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun dan dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN
Gd. Manggala Wanabakti
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.
Telp. +6221-5747043
Fax. +6221-5747045
Email: dokinfo@bsn.go.id
www.bsn.go.id

Diterbitkan di Jakarta

Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Istilah dan definisi	1
4 Bahan	1
5 Peralatan	2
6 Penanganan dan pengolahan.....	2
7 Syarat pengemasan.....	5
8 Syarat pelabelan	5
9 Penyimpanan	5
Bibliografi	7
Gambar A.1 - Diagram alir proses ikan asap.....	6



Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas ikan asap yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Standar ini merupakan revisi SNI 01-2725-1992 dan disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan. Standar ini dirumuskan melalui rapat teknis dan disepakati dalam rapat konsensus pada tanggal 15 November 2007 di Bogor serta dihadiri oleh anggota Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Undang-Undang Republik Indonesia No.7 tahun 1996 tentang Pangan.
2. Undang-Undang Republik Indonesia No.31 tahun 2004 tentang Perikanan.
3. Undang-Undang Republik Indonesia No.8 tahun 2007 tentang Perlindungan Konsumen.
4. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia No.69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
5. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 82 Tahun 2001 tentang Pengelolaan Kualitas Air dan Pengendalian Pencemaran Air.
6. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
7. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia No. KEP. 01/MEN/2007 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi.
8. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia No. PERMEN 01/MEN/2007 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 23 Juni 2008 sampai dengan 23 September 2008 dengan hasil akhir RASNI.

Ikan asap – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan penanganan dan pengolahan ikan asap.

2 Acuan normatif

SNI 2725.2:2009, *Ikan asap – Bagian 2: Persyaratan bahan baku.*

SNI 01-4435-2000, *Garam bahan baku untuk industri garam beryodium.*

SNI 01-4872.1-2006, *Es untuk penanganan ikan - Bagian 1: Spesifikasi.*

3 Istilah dan definisi

3.1

penanganan

suatu rangkaian kegiatan dan atau perlakuan terhadap ikan tanpa mengubah struktur dan bentuk dasar

3.2

pengolahan

suatu rangkaian kegiatan dan atau perlakuan dari bahan baku ikan sampai menjadi produk akhir untuk konsumsi manusia

3.3

potensi bahaya

potensi kemungkinan terjadinya bahaya di dalam suatu proses atau pengolahan produk yang meliputi 3 aspek yaitu bahaya yang akan mengakibatkan gangguan terhadap keamanan (*food safety*), mutu produk/keutuhan pengolahan (*wholesomeness*) dan penipuan ekonomi (*economic fraud*)

4 Bahan

4.1 Bahan baku utama

Bahan baku ikan asap sesuai SNI 2725.2:2009

4.2 Bahan penolong

4.2.1 Garam

Garam yang dipakai bersih sesuai SNI 01-4435-2000.

4.2.2 Air

Air yang dipakai sebagai bahan penolong untuk kegiatan pengolahan sesuai dengan ketentuan tentang syarat-syarat untuk pengawasan kualitas air minum.

4.2.3 Es

Es yang digunakan sesuai SNI 01-4872.1-2006. Dalam penggunaannya, es ditangani dan disimpan di tempat yang bersih agar terhindar dari kontaminasi.

5 Peralatan

5.1 Jenis peralatan

- a) alat pengasapan;
- b) bak penampungan;
- c) keranjang plastik;
- d) meja proses;
- e) pisau;
- f) talenan;
- g) timbangan.

5.2 Persyaratan peralatan

Semua peralatan dan perlengkapan yang digunakan dalam penanganan ikan asap mempunyai permukaan yang halus dan rata, tidak mengelupas, tidak berkarat, tidak merupakan sumber cemaran jasad renik, tidak retak dan mudah dibersihkan. Semua peralatan dalam keadaan bersih, sebelum, selama dan sesudah digunakan.

6 Penanganan dan pengolahan

6.1 Penerimaan

6.1.1 Bahan baku ikan segar

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu dan kontaminasi bakteri patogen.
- b) Tujuan: memperoleh bahan baku yang memenuhi persyaratan mutu dan bebas kontaminasi bakteri patogen.
- c) Petunjuk: bahan baku diuji secara organoleptik kemudian ditangani secara cepat, cermat dan saniter dengan suhu pusat produk antara 0 °C - 5 °C. Bahan baku diidentifikasi dan diberi kode untuk kemudahan dalam penelusuran *traceability* dan diperlukan sampai produk akhir.

6.1.2 Bahan baku ikan beku

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu dan kontaminasi bakteri patogen.
- b) Tujuan: memperoleh bahan baku yang memenuhi persyaratan mutu dan bebas kontaminasi bakteri patogen.
- c) Petunjuk: bahan baku diuji secara organoleptik kemudian ditangani secara cepat, cermat dan saniter dengan suhu pusat produk -18 °C atau lebih rendah. Bahan baku diidentifikasi dan diberi kode untuk kemudahan dalam penelusuran *traceability* dan diperlukan sampai produk akhir.

6.1.3 Bahan baku asap

6.1.3.1 kayu bakar

- a) Potensi bahaya: karsinogenik.
- b) Tujuan: mendapatkan bahan kayu bakar yang memenuhi persyaratan keamanan pangan.
- c) Petunjuk: bahan kayu bakar yang diterima diperiksa dengan teliti dan diberi kode untuk kemudahan dalam penelusuran yang diperlukan.

6.1.3.2 Asap cair

- a) Potensi bahaya: karsinogenik.
- b) Tujuan: mendapatkan asap cair yang memenuhi persyaratan mutu.
- c) Petunjuk: asap cair yang diterima diperiksa dengan teliti dan diberi kode untuk kemudahan dalam penelusuran yang diperlukan.

6.2 Pelelehan (untuk bahan beku)

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu, kontaminasi bakteri patogen.
- b) Tujuan: mendapatkan ikan dalam kondisi segar sesuai spesifikasi.
- c) Petunjuk: ikan dalam kantong plastik dilelehkan dengan air dingin mengalir atau dibiarkan pada suhu ruang dengan mempertahankan suhu produk antara 0 °C - 5 °C secara cepat, cermat dan saniter.

6.3 Pencucian

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu, kontaminasi bakteri patogen dan kotoran yang menempel.
- b) Tujuan: mendapatkan ikan yang bersih dari kotoran serta bebas dari kontaminasi bakteri patogen.
- c) Petunjuk: ikan dicuci dengan menggunakan air dingin mengalir. Pencucian dilakukan secara cepat, cermat dan saniter mempertahankan suhu produk antara 0 °C - 5 °C secara cepat, cermat dan saniter.

6.4 Penyiangan

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu, kerusakan fisik dan kontaminasi bakteri patogen.
- b) Tujuan: mendapatkan ikan yang bersih serta mereduksi kontaminasi bakteri patogen.
- c) Petunjuk: ikan disiangi dengan cara membuang insang dan isi perut. Ikan ukuran besar dipotong kepalanya. Penyiangan dilakukan secara cepat cermat dan saniter dengan mempertahankan suhu pusat bahan baku antara 0 °C - 5 °C.

6.5 Pembentukan

- a) Potensi bahaya: bentuk yang tidak sesuai spesifikasi.
- b) Tujuan: mendapatkan bentuk yang sesuai spesifikasi.
- c) Petunjuk: Ikan besar dibelah menjadi 2 bagian. Untuk ikan ukuran kecil dibelah menjadi bentuk *butterfly*. Pembelahan dilakukan secara hati-hati, cepat, cermat dan saniter.

6.6 Perlakuan pengasapan

6.6.1 Perlakuan pengasapan dengan asap cair

6.6.1.1 Perendaman

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu.
- b) Tujuan: mendapatkan ikan dengan cita rasa yang khas sesuai dengan spesifikasi.
- c) Petunjuk: ikan yang telah bersih kemudian direndam dalam larutan asap cair dengan konsentrasi sesuai spesifikasi selama 15 menit – 20 menit. Perendaman dilakukan secara cermat dan saniter.

6.6.1.2 Penyusunan ikan

- a) Potensi bahaya: kerusakan fisik, kemunduran mutu dan kontaminasi bakteri patogen.
- b) Tujuan: mendapatkan bentuk produk sesuai spesifikasi.
- c) Petunjuk: ikan disusun diatas rak pengeringan secara cepat, cermat, dan saniter.

6.6.1.3 Pengeringan

- a) Potensi bahaya: kekeringan ikan tidak sesuai spesifikasi.
- b) Tujuan: mendapatkan ikan asap dengan kekeringan yang sesuai spesifikasi.
- c) Petunjuk: pengeringan menggunakan alat pengasapan dengan suhu 70 °C - 80 °C minimal 6 jam.

6.6.2 Perlakuan pengasapan dengan bahan kayu bakar

6.6.2.1 Perendaman

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu, kontaminasi bakteri patogen.
- b) Tujuan: mendapatkan ikan yang berbumbu dan bebas dari bakteri patogen.
- c) Petunjuk: ikan yang telah bersih kemudian direndam dalam larutan garam atau bumbu. Perendaman dilakukan dengan cermat dan saniter.

6.6.2.2 Penyusunan

- a) Potensi bahaya: kerusakan fisik, kemunduran mutu dan kontaminasi bakteri patogen.
- b) Tujuan: mendapatkan bentuk produk sesuai spesifikasi.
- c) Petunjuk: ikan disusun diatas rak pengasapan secara cepat, cermat, dan saniter.

6.6.2.3 Pengasapan

- a) Potensi bahaya: kematangan ikan tidak sesuai spesifikasi.
- b) Tujuan: mendapatkan ikan asap dengan kematangan dan cita rasa yang sesuai spesifikasi.
- c) Petunjuk: pengasapan dingin menggunakan suhu 40 °C - 50 °C. Pengasapan panas menggunakan suhu 70 °C - 80 °C.

6.7 Pendinginan

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen, kemunduran mutu.
- b) Tujuan: menurunkan suhu produk.
- c) Petunjuk: produk dibiarkan dalam suhu ruang sesuai spesifikasi.

6.8 Pengepakan

- a) Potensi bahaya: kerusakan fisik dan kesalahan label.
- b) Tujuan: melindungi produk dari kerusakan fisik selama transportasi dan penyimpanan.
- c) Petunjuk: produk akhir ikan asap dimasukkan ke dalam kantong plastik selanjutnya di masukkan ke dalam master karton secara cepat, cermat, saniter sesuai dengan label.

7 Syarat pengemasan

7.1 Bahan kemasan

Bahan kemasan untuk ikan asap bersih, tidak mencemari produk yang dikemas, terbuat dari bahan yang baik dan memenuhi persyaratan bagi produk ikan asap.

7.2 Teknik pengemasan

Produk akhir dikemas dengan cepat, cermat, secara saniter dan higienis. Pengemasan dilakukan dalam kondisi yang dapat mencegah terjadinya kontaminasi dari luar terhadap produk.

8 Syarat pelabelan

Setiap kemasan produk ikan asap yang akan diperdagangkan agar diberi tanda dengan benar dan mudah dibaca, mencantumkan bahasa yang dipersyaratkan disertai keterangan sekurang-kurangnya sebagai berikut:

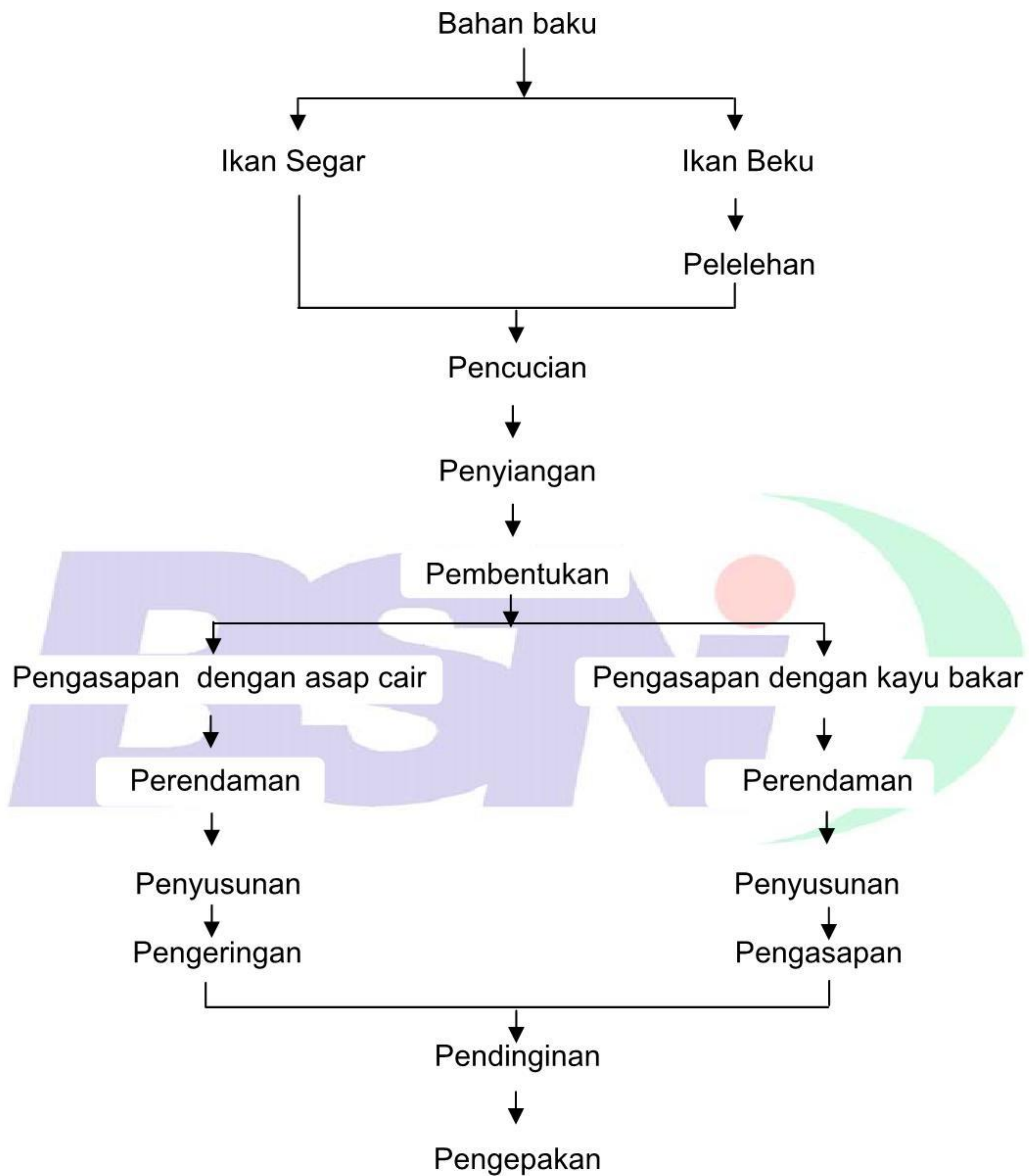
- a) nama produk;
- b) berat bersih atau isi bersih;
- c) daftar bahan yang digunakan;
- d) nama dan alamat produsen pihak yang memproduksi atau memasukkan pangan ke dalam wilayah Indonesia;
- e) tanggal, bulan dan tahun produksi;
- f) tanggal, bulan dan tahun kedaluwarsa.

9 Penyimpanan

Ikan asap disimpan dalam ruangan yang terlindung dari penyebab-penyebab yang dapat merusak atau menurunkan mutu produk seperti panas, insekta dan binatang pengerat. Kelembaban udara ruangan dijaga serendah mungkin. Untuk memperpanjang daya simpan ikan asap disimpan pada ruang dengan suhu dingin/beku.

Lampiran A
(informatif)

Diagram alir proses ikan asap



Gambar A.1 - Diagram alir proses ikan asap

Bibliografi

SK Menkes No.907/Menkes/SK/VII/2002 tentang *Syarat-Syarat untuk Pengawasan Kualitas Air Minum*.













BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id